



La Life Source Food Experience di Le Terre

La bella stagione è ormai nel pieno della sua vitalità e ci regala combinazioni di profumi e sfumature accese e intense, in tutti i suoi paesaggi. Ecco che sbocciano frutti di altissima qualità: dalle tenere primizie degli orti e dei frutteti, alle erbe aromatiche dei campi.

Le Terre Gourmet Restaurant prende ispirazione dalla natura e porta in tavola tutta la sua vivacità attraverso un nuovo menù di briose delizie: un contrasto continuo di sensazioni e sapori che vi condurranno in viaggio fra terra e mare, per emozioni uniche piene di gusto sempre nella filosofia del contrasto, che contraddistingue l'identità culinaria di Chef Enzo Pettè.

Un menù di delizie che stuzzicano il palato, alternando consistenze e gusti variegati, territorialità e innovazione, regalando sapori famigliari ma dalla veste rivoluzionata, mantenendo nella proposta i piatti signature del nostro Executive Chef contraddistinti dal simbolo di Le Terre 🍷

Ciliegina sulla torta sono infine le nuove proposte a base di ingredienti vegetali contraddistinte dal simbolo 🌿 realizzate da Le Terre per il Menu Green promosso dal comune di Bergamo nell'ambito del progetto Food Trails per promuovere un'alimentazione sana ed ecosostenibile.

Il protagonista della stagione: il Raviolo ripieno di Scampi

Crediamo che la cucina sia il miglior modo per far sentire un'ospite a proprio agio, come se fosse a "casa": lo Chef propone per la nuova carta un piatto inedito.

Il Raviolo ripieno di scampi al lime, crema bisque allo zafferano, bottarga e briciole di pane. Goloso ed equilibrato, è un autentico scrigno di bontà dove nessun abbinamento è mai lasciato al caso.

Le Terre

Menu alla carta

ANTIPASTI

(1,7,14)	Calamari scottati con vellutata di asparagi e miele alla polvere di aceto	21,0
(1,7,8)	Tartare di manzo Piemontese con maionese alla nocciola, crema di uovo e olio al tartufo	19,0
(1,7)	Parmigiana fredda di melanzana secondo "Le Terre" 🌿	16,0
(1,4,7,14)	Polpo alla Puttanesca	21,0
(1,4,7)	Carpaccio di branzino con crema di basilico, misticanza e uova di aringa	19,0

PRIMI

(1,3,7)	Il "RE" Casoncello dello Chef 🍷	23,0
(1,7)	Maccheroni all'assassina con fonduta di bufala e briciole di pane al miele	20,0
(1,2,3,4,7,14)	Raviolo ripieno di scampi al lime, crema bisque allo zafferano, bottarga e briciole di pane croccante	24,0
(4,7,9,14)	Risotto leggermente affumicato, vongole e riduzione di pesca al curry (min. 2 persone)	20,0
(1,7,9)	Orzotto ai fiori di zuccina con crema di piselli alla menta e limone 🌿	20,0

SECONDI

(1,4,10,12)	Trancio di branzino con aspic di fagiolini al cardamomo e salsa alla papaya	30,0
(4,7,9)	Ricciola, verdure di stagione al lime e la spuma ruspante del contadino 🍷	36,0
(1,7)	"THE KING" Filetto di manzo con asparagi e salsa tartufata 🍷	42,0
(1,7,10)	Zucca cotta a bassa temperatura con mostarda, pop di patate e zuppeta di radicchio 🌿	23,0

DOLCI

(1,3,7,8)	Il dessert delle "TERRE" 🍷	15,0
(1,3,7,8)	Opera di nocciola, formaggio di bufala e fichi	15,0
(1,3,7,8)	Panna e fragole 🌿 <i>Cremosità di panna e mascarpone con fragole macerate alla vaniglia</i>	15,0
(1,3,7,8)	Rosa al caffè e cioccolato	15,0

Coperto

6,0

Allergeni

(1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro e i loro ceppi derivati e prodotti derivati; (2) crostacei e prodotti a base di crostacei; (3) uova e prodotti a base di uova; (4) pesce e prodotti a base di pesce; (5) arachidi e prodotti a base di arachidi; (6) soia e prodotti a base di soia; (7) latte e prodotti a base di latte incluso lattosio; (8) frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; (9) sedano e prodotti a base di sedano; (10) senape e prodotti a base di senape; (11) semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; (12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; (13) lupini e prodotti a base di lupini; (14) molluschi e prodotti a base di molluschi V: piatto VEGANO o VEGETARIANO
il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Le Terre

Menu Degustazione

ANTIPASTI

(1,7,14) Calamari scottati con vellutata di asparagi e miele alla polvere di aceto

(1,4,7,14) Polpo alla puttanesca

PRIMI

(1,3,7) Il "RE" Casoncello dello Chef

(4,7,9,14) Risotto leggermente affumicato, vongole e riduzione di pesca al curry

SECONDO

(4,7,9) Ricciola, verdure di stagione al lime e la spuma ruspante del contadino

DESSERT

(1,3,7,8) Panna e fragole

Creosità di panna e mascarpone con fragole macerate alla vaniglia

Acqua Panna e San Pellegrino

Menù € 85,00

Abbinamento di 3 calici di vino consigliati dal nostro staff € 40,00

Minimo 2 persone - Consigliato per tutto il tavolo

Allergeni

(1) cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro e i loro ceppi derivati e prodotti derivati; (2) crostacei e prodotti a base di crostacei; (3) uova e prodotti a base di uova; (4) pesce e prodotti a base di pesce; (5) arachidi e prodotti a base di arachidi; (6) soia e prodotti a base di soia; (7) latte e prodotti a base di latte incluso lattosio; (8) frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; (9) sedano e prodotti a base di sedano; (10) senape e prodotti a base di senape; (11) semi di sesamo e prodotti a base di sesamo; (12) anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg; (13) lupini e prodotti a base di lupini; (14) molluschi e prodotti a base di molluschi V: piatto VEGANO o VEGETARIANO

il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Le Terre



Le Terre's Life Source Food Experience

The war season is now in full swing and gives us combinations of scents and bright and intense shades, in all its landscapes. Here blossom fruits of the highest quality: from the tender vegetables of the vegetable gardens and of the orchards to the aromatic herbs of the fields.

Le Terre Gourmet Restaurant takes inspiration from nature and brings to the table all its vivacity through a new menu of lively delights: a continuous contrast of sensations and flavors that will lead you on a journey between land and sea, for unique emotions and full of taste always in the philosophy of contrast, which distinguished the culinary identity of Chef Enzo Pettè.

A menu of delights that tease the palate, alternating textures and varied tastes, territoriality and innovation, offering familiar flavors but with a new look, keeping in the proposal the signature dishes of our Executive Chef distinguished by the symbol of Le Terre 🍷

Icing on the cake are finally the new proposals based on plant ingredients marked with the symbol 🌿 created by Le Terre for the Menu Green promoted by the City of Bergamo as part of the Food Trails project to promote a healthy and sustainable diet.

The protagonist of the season: Raviolo stuffed with Scampi

We believe that cooking is the best way to make a guest feel at ease, as if he were at "home": the Chef proposes for the new menu a new dish.

Raviolo filled with lime scampi, saffron bisque cream, bottarga and breadcrumbs. Greedy and balanced, it is an authentic treasure chest of goodness where no match is ever left to chance.

Le Terre

À la carte menu

STARTERS

(1,7,14)	Seared cuttlefish with asparagus cream and vinegar flavored honey	21,0
(1,7,8)	Piedmontese beef tartare with hazelnut mayonnaise, egg cream and truffle oil	19,0
(1,7)	Cold eggplant parmigiana "Le Terre" style 🌿	16,0
(1,4,7,14)	Octopus "Puttanesca" style	21,0
(1,4,7)	Seabass carpaccio with basil cream, salad and herring roe	19,0

FIRST COURSES

(1,3,7)	"Chef's" Casoncello 🍄	23,0
(1,7)	Maccheroni "Assassina" style with buffalo cheese fondue and honey breadcrumbs	20,0
(1,2,3,4,7,14)	Raviolo stuffed with lime shrimps scampi, saffron bisque cream, bottarga and crunchy bread crumbs	24,0
(4,7,9,14)	Lightly smoked risotto, clams and curry peach sauce (min. 2 persons)	20,0
(1,7,9)	Barley risotto with courgette flowers, mint pea cream and lemon 🌿	20,0

SECOND COURSES

(1,4,10,12)	Seabass with cardamom green beans aspic and papaya sauce	30,0
(4,7,9)	Amberjack, lime season vegetables and chicken mousse 🍄	36,0
(1,7)	"THE KING" Beef fillet with asparagus and truffle sauce 🍄	42,0
(1,7,10)	Pumpkin cooked at low temperature with fruit mustard cream, potato pops 🌿 and red chicory soup	23,0

DESSERT

(1,3,7,8)	"LE TERRE" dessert 🍄	15,0
(1,3,7,8)	Hazelnut Opéra cake, buffalo cheese and figs	15,0
(1,3,7,8)	Cream and strawberries 🌿	15,0
	<i>Soft whipped cream and Mascarpone cheese with vanilla strawberries</i>	
(1,3,7,8)	Coffee and chocolate rose cake	15,0

Cover

6,0

Allergens:

(1) cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, and their derived strains and products; (2) crustaceans and products thereof; (3) eggs and egg products; (4) fish and fish products; (5) peanuts and peanut products; (6) soya and soya products; (7) milk and milk products including lactose; (8) nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products; (9) celery and products thereof; (10) mustard and products thereof; (11) sesame seeds and sesame products; (12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg; (13) lupins and products thereof; (14) mollusks and mollusk products (V) vegetarian / vegan

Le Terre

The fish intended to be eaten raw has undergone a preventive reclamation treatment in accordance with the regulation CE 853/2004

Tasting Menu

STARTERS

(1,7,14) Seared cuttlefish with asparagus cream and vinegar flavored honey

(1,4,7,14) Octopus "Puttanesca" style

FIRST COURSES

(1,3,7) "Chef's" Casoncello

(4,7,9,14) Lightly smoked risotto, clams and curry peach sauce

SECOND COURSE

(4,7,9) Amberjack, lime season vegetables and chicken mousse

DESSERT

(1,3,7,8) Cream and strawberries

Soft whipped cream and mascarpone cheese with vanilla strawberries

Panna e San Pellegrino Water

Menù € 85,00

Pairing of 3 glasses of wine recommended by our staff € 40,00

Minimum 2 persons - The menu is recommended for the whole table

Allergens:

(1) cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, and their derived strains and products; (2) crustaceans and products thereof; (3) eggs and egg products; (4) fish and fish products; (5) peanuts and peanut products; (6) soya and soya products; (7) milk and milk products including lactose; (8) nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products; (9) celery and products thereof; (10) mustard and products thereof; (11) sesame seeds and sesame products; (12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg; (13) lupins and products thereof; (14) mollusks and mollusk products (V)
vegetarian / vegan

The fish intended to be eaten raw has undergone a preventive reclamation treatment in accordance with the regulation CE 853/2004